



Antes de Comprar – ¿Qué Debe Buscar en las Etiquetas de Productos Domésticos de Limpieza, Sanitizantes y Desinfectantes?

Escrito por Katheryn Parraga, Muscle Food Safety Extension Specialist, Virginia Seafood Agricultural Research and Extension Center, Virginia Tech; H. Lester Schonberger, Research Associate, Department of Food Science and Technology, Virginia Tech; Abigail Villalba, Extension Specialist, Virginia Seafood Agricultural Research and Extension Center, Virginia Tech; Laura K. Strawn, Associate Professor and Extension Specialist, Department of Food Science and Technology, Virginia Tech; and Reza Ovissipour, Assistant Professor and Extension Specialist, Department of Food Science and Technology, Virginia Tech

Introducción

En el mercado hay muchos productos que se pueden adquirir para limpiar, sanitizar y/o desinfectar las superficies de su hogar. Algunos productos están preparados para usar inmediatamente por ejemplo: soluciones en aerosol que no requieren mezcla (productos 409) o toallitas prehumedecidas (Clorox Disinfecting Wipes). Sin embargo, hay algunos productos que tendrá que mezclar antes de usarlos por ejemplo: cloro con agua (consulte [FST-390NP](#)). En la etiqueta del producto encontrará información importante que debe conocer antes de comprar el producto. El propósito de este documento es guiarlo para que entienda las etiquetas de los productos. La etiqueta le brindará información sobre la función del producto (limpiador, sanitizante y/o desinfectante), en qué superficies puede aplicar el producto, cómo usar el producto, y además le proporcionará información importante de seguridad para ayudarlo a usar el producto sin causarle daño. En general, la etiqueta es clave para determinar si el producto se puede utilizar o aplicar de la forma deseada.

Al realizar su compra, busque en la etiqueta el propósito, la descripción de las superficies en que puede aplicar el producto y las instrucciones de cómo usarlo.

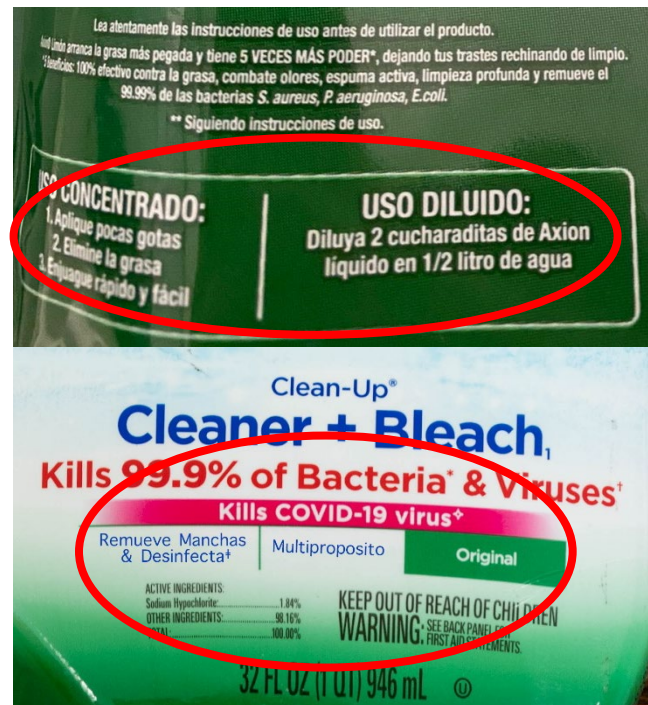


Figura 1. Ejemplos de etiquetas que indican como usar el producto. (Fotos cortesía de Keri Rouse, Virginia Seafood AREC; y Andrés Montero, Ecuador).



¿Es un limpiador, sanitizante o desinfectante? ¿En qué puedo usarlo?

Una revisión rápida de la etiqueta puede darle una idea clara sobre el uso correcto del producto, es decir en que se puede aplicar o no el producto (Figura 1). Declaraciones como "limpiador para todo uso", "jabón para lavar platos", "sanitizar" o "desinfectar" significan que el producto se puede utilizar para esos fines. Algunos pueden tener un solo uso (jabón para lavar platos), y otros pueden tener múltiples usos (limpiador, sanitizante o desinfectante según el tiempo que esté en contacto con la superficie).

¿En qué puedo usarlo?

Los productos sanitizantes o desinfectantes pueden estar diseñados para usarse solo en "superficies duras y no porosas", como mesas, encimeras, mesones, gabinetes, manijas de fregaderos y refrigeradores e interruptores de luz que no sean de madera (Figura 2). Otros productos pueden estar diseñados para usarse solo en superficies que estén en contacto con alimentos, como platos, utensilios de cocina y encimeras o mesones de cocina. Los productos químicos pueden dañar ciertas superficies y/o dejar un residuo que se puede adherir a los alimentos (y causar un daño al consumidor por la exposición a productos químicos).

Si en las instrucciones indica "solo para uso de lavandería" y "limpieza general", entonces es posible que no sea adecuado para sanitizar o desinfectar las superficies que estén en contacto con alimentos, ya que estas declaraciones generalmente infieren el uso en superficies que no entran en contacto con alimentos.

¿Puede ser usado de forma directa?

La etiqueta proporcionará las instrucciones si es necesario mezclar una solución antes de usarla con la finalidad de limpiar, sanitizar o desinfectar (Figura 3). La etiqueta también proporcionará instrucciones sobre cómo usar la solución, es decir, si directamente del envase o si necesita ser premezclado.



Figura 2. Ejemplo de una etiqueta indicando en que superficies puede utilizarse este producto. (Foto cortesía de Keri Rouse, Virginia Seafood AREC). Nota: esta imagen fue traducida al español con fines educativos.




	Para el Lavado	Producto	Agua	Instrucciones
	Telas que se Pueden Lavar con Blanqueador <i>Evite blanquear lana, seda, mohair, cuero, elástico y colores que destiñen.</i>	3/4 de Taza 1-1/4 de Taza	Lavadora Estándar Lavadoras Extra Grandes	Use un detergente. Para mejores resultados: Diluya el blanqueador con un cuarto de galón de agua y agrégueselo al lavado 5 minutos después de que el ciclo de lavado haya comenzado. Para máquinas de Alta Eficacia: Llene el medidor de la máquina al nivel máximo.
Para Sanitizar				
	Superficies de Trabajo	1 Cucharada	1 Galón	Lave, enjuague, limpie el área de la superficie con la solución de blanqueador por lo menos por 2 minutos, deje secar al aire.
	Platos, Tablas para Cortar de Plástico, Biberones	1 Cucharada	1 Galón	Lave y enjuague. Después de lavar, remoje en la solución de blanqueador por lo menos por 2 minutos y seque al aire.
Para Desinfectar				
	Pisos, Azulejos, Bañeras, Duchas, Fregaderos, Juguetes Duros y Sin Poros para Bebé	3/4 de Taza	1 Galón	Haga un prelavado de la superficie, trapee o limpie con la solución de blanqueador. Deje que la solución tenga contacto con la superficie por lo menos por 5 minutos. Enjuague bien y seque al aire.
NO use este producto sin diluir para limpiar superficies. Dilúyalo siempre estrictamente de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. Para uso prolongado, utilice guantes.				

Figura 3. Ejemplo de una etiqueta indicando como se debe mezclar el producto con agua dependiendo del uso deseado. (Foto cortesía de Keri Rouse, Virginia Seafood AREC).

¿Se requiere un enjuague después de la aplicación de sanitizante o desinfectante en la superficie?

La etiqueta le dirá si necesita enjuagar una superficie con agua después de aplicar un sanitizante o desinfectante (Figura 4). A menudo, el fabricante incluirá instrucciones si la concentración de la sustancia química en la solución es fuerte y si se puede usar en superficies que estén en contacto con alimentos. El enjuague con agua elimina cualquier residuo químico para que no se quede en la superficie y no se adhiera a los alimentos ni a las personas. Dado que los desinfectantes normalmente tienen una concentración química más alta que los sanitizantes, esta declaración se encuentra a menudo en los productos químicos utilizados como desinfectantes.

¿Cuánto tiempo debe permanecer húmeda la superficie con la solución para que tenga suficiente "tiempo de contacto"?

El tiempo de contacto es el tiempo que necesita dejar la solución en la superficie para sanitizar o desinfectar adecuadamente; por lo general, los tiempos de contacto son más largos al desinfectar. Es posible que deba volver a aplicar la solución en la superficie, si la superficie se está secando antes de que se cumpla el tiempo estipulado.

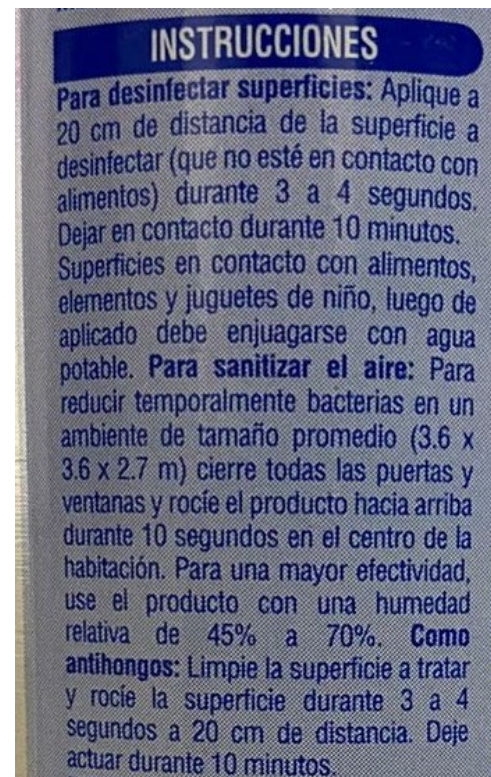


Figura 4. Ejemplo de una etiqueta que incluye instrucciones de tiempo de contacto y como remover residuos del químico. (Foto cortesía de Andrés Montero, Ecuador).



La etiqueta debe indicar el tiempo de contacto y los pasos a seguir una vez transcurrido ese tiempo (por ejemplo, enjuagar la superficie con agua potable).

Referencias

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC). 2021. Cleaning and Sanitizing with Bleach after an Emergency. Disponible en: <https://www.cdc.gov/disasters/bleach.html>

CDC. 2021. Household Cleaning & Sanitizing. Disponible en: <https://www.cdc.gov/healthywater/emergency/hygiene-handwashing-diapering/household-cleaning-sanitizing.html>

Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA). 2020. What's the difference between products that disinfect, sanitize, and clean surfaces? Disponible en: <https://www.epa.gov/coronavirus/whats-difference-between-products-disinfect-sanitize-and-clean-surfaces>

Recursos Adicionales

Limpieza, Sanitización, Desinfección y Esterilización. ¿Cuál es la diferencia? FST 390NP. Disponible en: <https://resources.ext.vt.edu/contentdetail?contentid=3249>

Agradecimientos

Este trabajo es apoyado por el programa de subvenciones competitivas A4131 de la Iniciativa de Investigación Agrícola y Alimentaria (subvención No. 2020-68003-32876, "Un enfoque integrado para abordar COVID-19 en el suministro de alimentos desde la granja hasta la mesa") del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura.

Visit Virginia Cooperative Extension: ext.vt.edu

Virginia Cooperative Extension es una asociación de Virginia Tech, de Virginia State University, el Departamento de Agricultura de EE. UU. y los gobiernos locales. Sus programas y empleos están disponibles para todos, independientemente de su edad, color, discapacidad, género, identidad de género, expresión de género, nacionalidad, afiliación política, raza, religión, orientación sexual, información genética, estado militar o cualquier otra condición protegida por ley. Edwin J. Jones, director, Extensión Cooperativa de Virginia, Virginia Tech, Blacksburg; M. Ray McKinnie, administrador, Programa de Extensión de 1890, Virginia State University, Petersburg.